¿qué cocino hoy?

4

COCINA salvadora

para mujeres sin tiempo

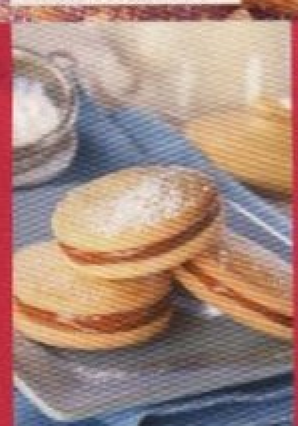
LA HORA del TÉ y los buenos aromas

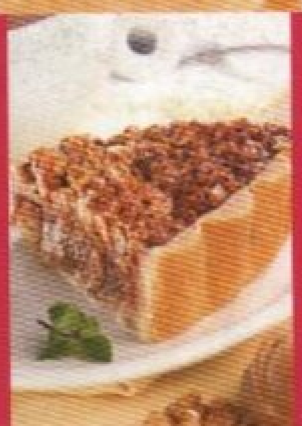
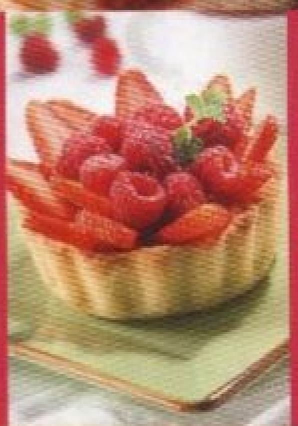
ARGENTINA $4,90
ISBN N° 987-1101-70-8
20 MÉXICO - 5.500 VENEZUELA - 5.850 COLOMBIA - 1.750 CHILE - 60 URUGUAY - 2,50 ECUADOR - 20 BOLIVIA - 2,10 PANAMA - 10 PERU

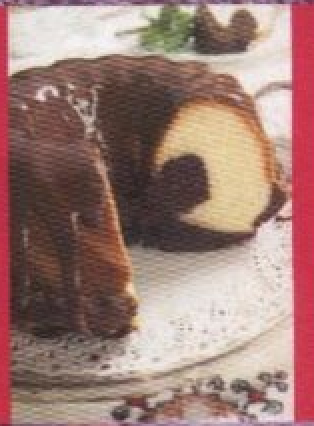
EVIA EDICIONES

Angybombon

LAS TRADICIONALES RECETAS PARA COMPARTIR EN FAMILIA





Cheesecake

4 porciones

ingredientes

Para la base

1 taza de galletitas redondas molidas

30 g de manteca

1 y 1/2 cucharada de azúcar

Para el relleno

100 g de queso crema

1 y 1/2 taza de azúcar

Ralladura de 1 limón

1 cdita. de esencia de vainilla

3 cdas. de harina 0000

5 huevos

2 yemas

1/2 taza de crema de leche

Para acompañar

500 g de frutillas

1/2 taza de azúcar

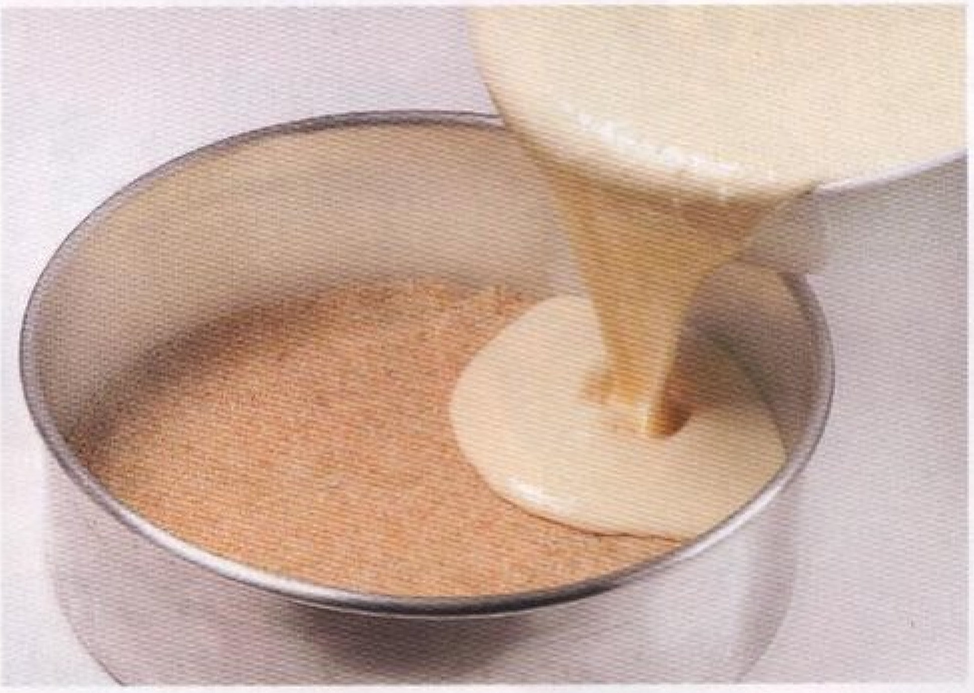
1 taza de agua

Podemos acompañar el cheesecake con mermelada de frambuesas.

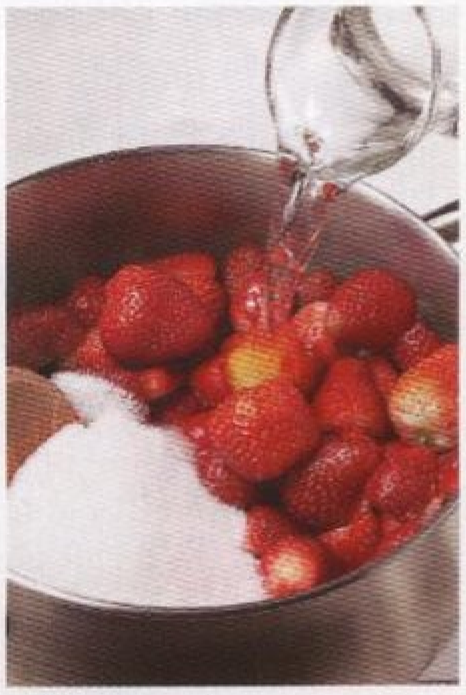
procedimiento

1 Procesar las galletitas con la manteca derretida y el azúcar. Por otra parte enmantecar la base de un molde desmontable, de 24 cm de diámetro. Forrar la base con la mezcla anterior y hornear a temperatura media (180° C) durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar.

2 Mezclar el queso crema con el azúcar, la ralladura, la esencia, la harina, los huevos, las yemas y la crema.



3 Verter la preparación sobre la base de las galletitas y cocinar en horno de temperatura baja/media (170° C) durante 15 minutos; luego bajar a temperatura mínima (130° C) y cocinar durante 1 hora y 30 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar. Es mejor si dejamos reposar en la heladera toda la noche antes de consumir.



4 Para la salsa, colocar las frutillas, el azúcar y el agua en una cacerola y cocinar hasta espesar, aproximadamente durante 10 minutos. Retirar, dejar enfriar y servir junto con el cheesecake.

Cuadraditos de dulce de leche y coco

10 porciones

ingredientes

Para la masa

100 g de manteca

190 g de harina 0000

1 huevo

Para el relleno

500 g de dulce de leche

Para la cubierta

150 g de coco rallado

300 g de azúcar

1 huevo

1 clara

Podemos reemplazar el azúcar de la cubierta por azúcar rubia.

3 Mezclar el coco con el azúcar, el huevo y la clara.

procedimiento

1 Para la masa, mezclar o procesar todos los ingredientes juntos. Unir, envolver en film y dejar descansar la masa en la heladera hasta que esté fría y firme. Luego retirar, estirar sobre la mesa enharinada y forrar la base de un molde rectangular de 30 x 32 cm, enmantecado y enharinado. Llevar nuevamente a la heladera durante 15 minutos.

2 Untar la masa con el dulce de leche.

4 Disponer sobre el dulce de leche. Cocinar en horno de temperatura media (180° C) durante 30 minutos aproximadamente. Retirar, dejar enfriar y cortar en cuadrados. Para conservarlos u obsequiarlos se pueden envolver individualmente en papel manteca o film.

Alfajores sablée

14 unidades

ingredientes

125 gramos de harina 0000

100 gramos de manteca

20 gramos de azúcar impalpable

250 gramos de dulce de leche

Si se desea, espolvorear con azúcar impalpable.

1 Mezclar la harina, la manteca fría cortada en cubos y el azúcar impalpable. Unir sin trabajar demasiado, envolver en papel film y llevar a la heladera hasta que la masa esté firme.

2 Cortar la masa en cubitos, trabajarla apenas (pues se vuelve muy firme en la heladera) y estirarla sobre una mesa enharinada. Cortar discos con ayuda de un cortador de galletitas.

3 Colocar sobre una placa limpia y cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180° C) durante 15 minutos aproximadamente o hasta apenas dorar.

4 Retirar, dejar enfriar y untar las tapitas con dulce de leche.

Budín de limón

12 porciones

ingredientes

Para el budín

200 gramos de manteca

2 tazas de azúcar

Ralladura de 2 limones

1 cucharadita de esencia de vainilla

4 huevos

3 tazas de harina 0000

1 cucharadita de polvo de hornear

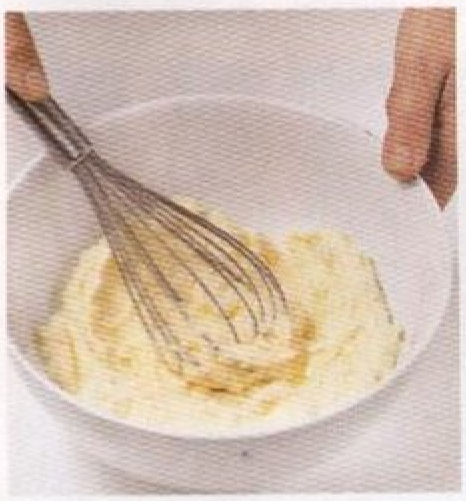
1/4 de taza de jugo de limón

Para cubrir

50 cc de jugo de limón

200 gramos de azúcar impalpable

1 cucharada de ralladura de limón



1 En un bol batir la manteca blanda con el azúcar y la ralladura de limón.

2 Agregar la esencia de vainilla y los huevos, uno a uno.

3 Tamizar la harina con el polvo de hornear y agregar al batido con movimientos envolventes, alternando con el jugo de limón.

4 Enmantecar y enharinar un molde para savarín y verter ahí la preparación. Hornear a temperatura baja-media (170° C) durante aproximadamente 50 minutos. Retirar, dejar enfriar y desmoldar. Mezclar los ingredientes de la cobertura y bañar el budín con el glasé.

Pastafrola

12 porciones

ingredientes

Para la masa

150 gramos de manteca

60 gramos de azúcar

4 yemas

350 gramos de harina 0000

1 cucharadita de polvo de hornear

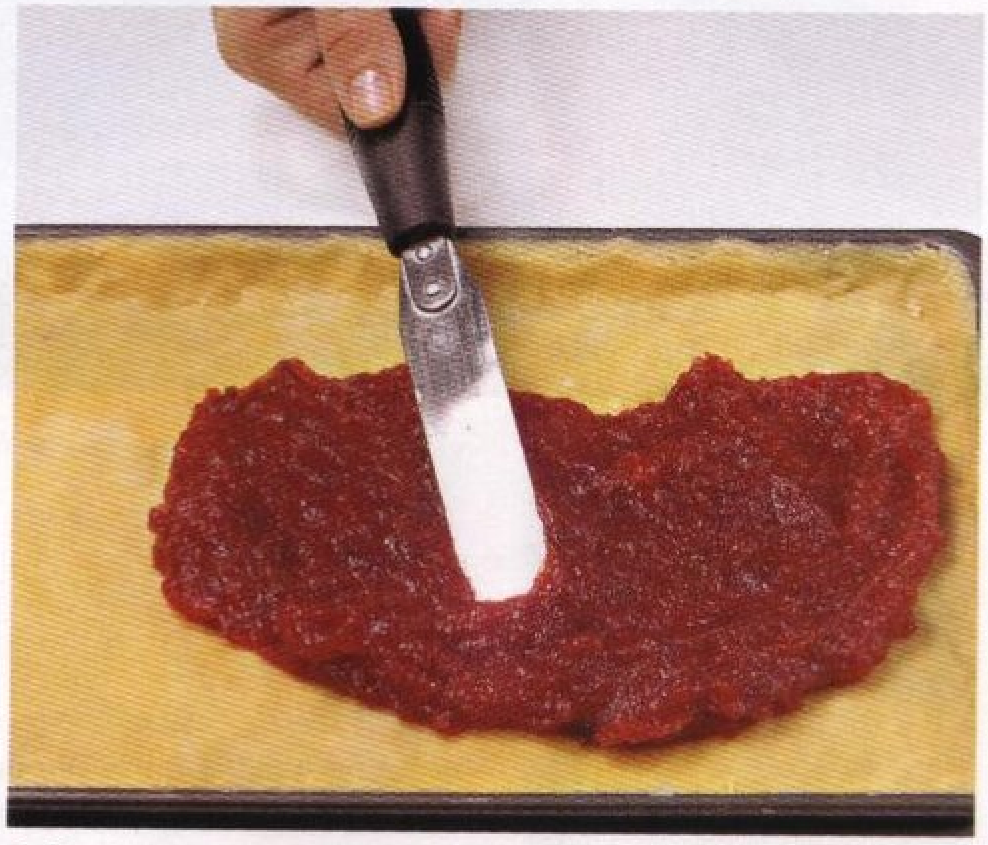
Para el relleno

500 gramos de dulce de membrillo

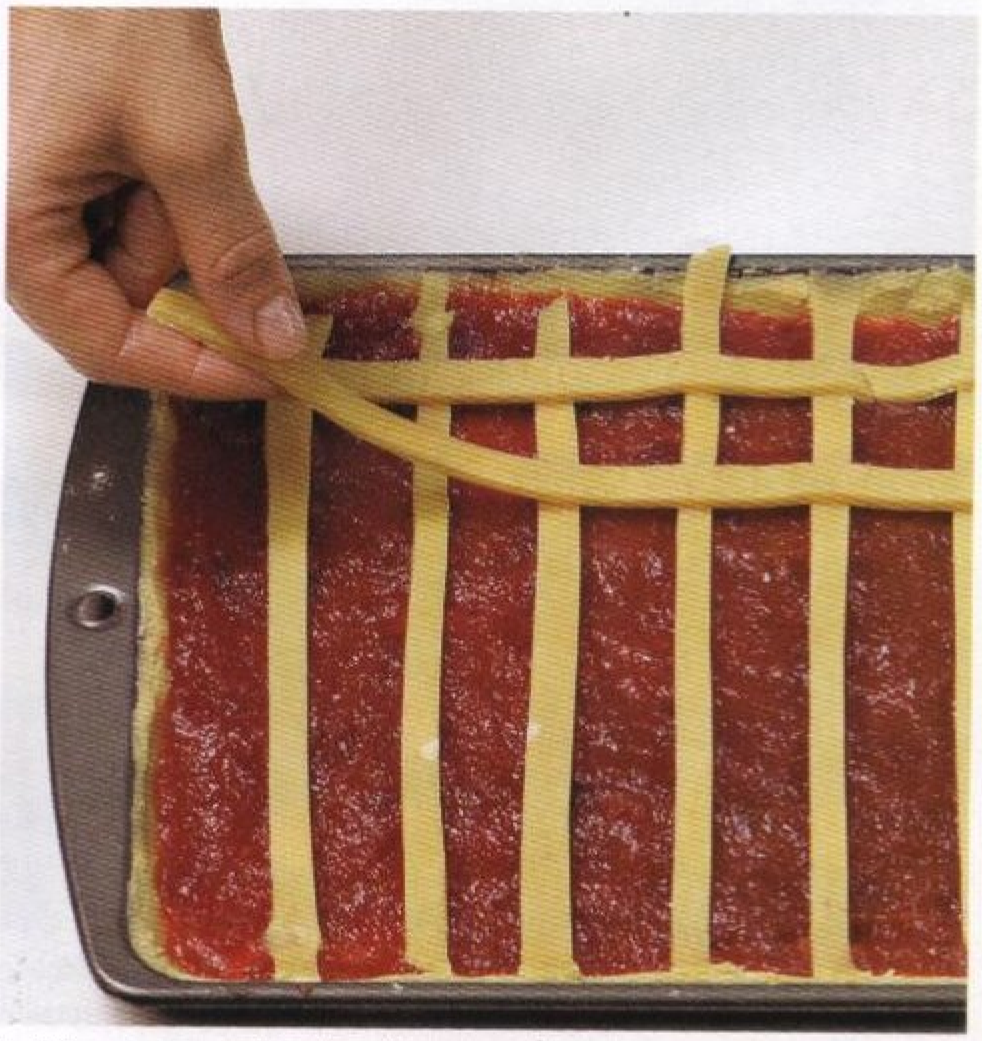
procedimiento

1 Mezclar la manteca a temperatura ambiente con el azúcar y las yemas. Incorporar los ingredientes secos tamizados y unir. Envolver en papel film y llevar a la heladera durante 1 hora.

2 Dividir la masa en 2 porciones, una mayor que la otra. Estirar la porción más grande sobre una mesa enharinada, y forrar un molde de 20 x 28 cm; cortar en tiras la otra porción de masa.



3 Deshacer el dulce de membrillo con ayuda de un tenedor y esparcirlo sobre la masa.



4 Disponer encima las tiras de masa, formando un enrejado. Cocinar en horno de temperatura media (180° C) durante aproximadamente 35 minutos o hasta dorar.

Se puede reemplazar el dulce de membrillo por mermelada de frambuesas.

Florentinos

15 unidades

ingredientes

25 gramos de almendras

25 gramos de nueces

25 gramos de cerezas al maraschino escurridas

1 cucharada colmada de cáscara de naranja glaseada

2 y 1/2 cucharadas de crema de leche

40 gramos de azúcar

25 gramos de manteca

20 gramos de harina 0000

70 gramos de chocolate semiamargo cobertura o baño de repostería

procedimiento

1 Picar las frutas secas, las cerezas y las cascaritas de naranja.

2 Colocar en una cacerola la crema, el azúcar y la manteca, y calentar hasta que hierva. Fuera del fuego, incorporar la harina, las frutas picadas y mezclar.

3 Colocar en una bandeja para horno enmantecada (o cubierta con una plancha de silicona) cucharaditas colmadas de la preparación. Aplanar con el dorso de la cuchara espolvoreada con harina. Hornear durante 10-15 minutos o hasta que estén doradas, en horno de temperatura media/alta (190° C). Dejar enfriar y sacar con cuidado para que no se rompan.

4 Derretir el chocolate a baño de María. Sobre cada florentino colocar una capa de chocolate y cuando comience a solidificar marcar las ondas con un tenedor.

Muffins de almendras y amapola

6 porciones

ingredientes

1 y 3/4 de taza de harina 0000

2 cucharaditas de polvo de hornear

2 cucharadas de semillas de amapola

1/2 taza de azúcar

1 huevo

3/4 de taza de leche

1/4 de taza de aceite

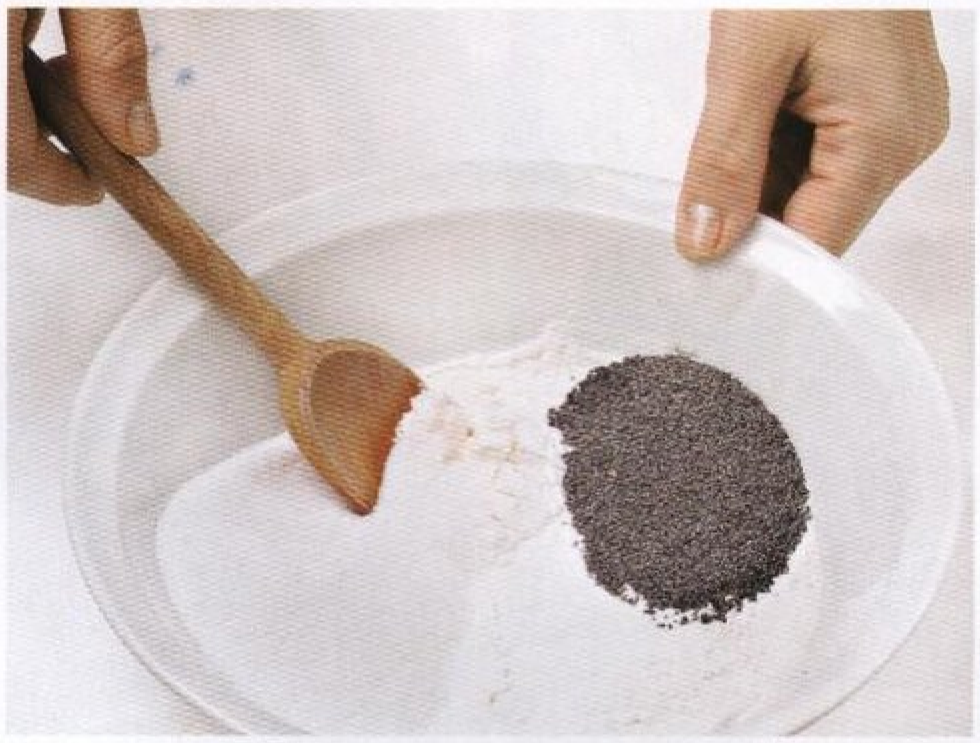
1/2 cucharadita de esencia de almendras

Para la cubierta

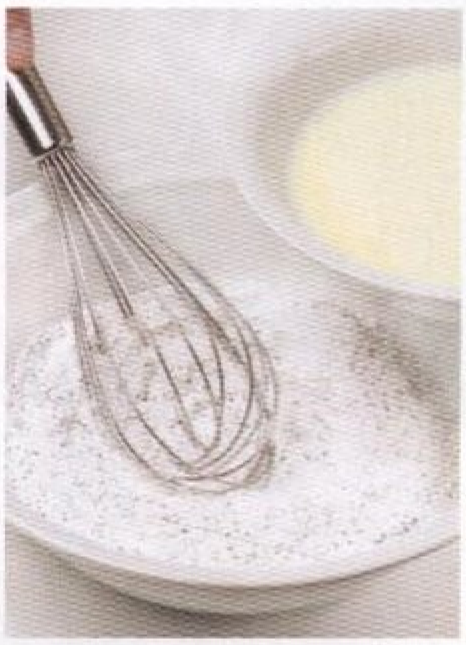
2 cucharadas de manteca derretida

4 cucharadas de azúcar

procedimiento

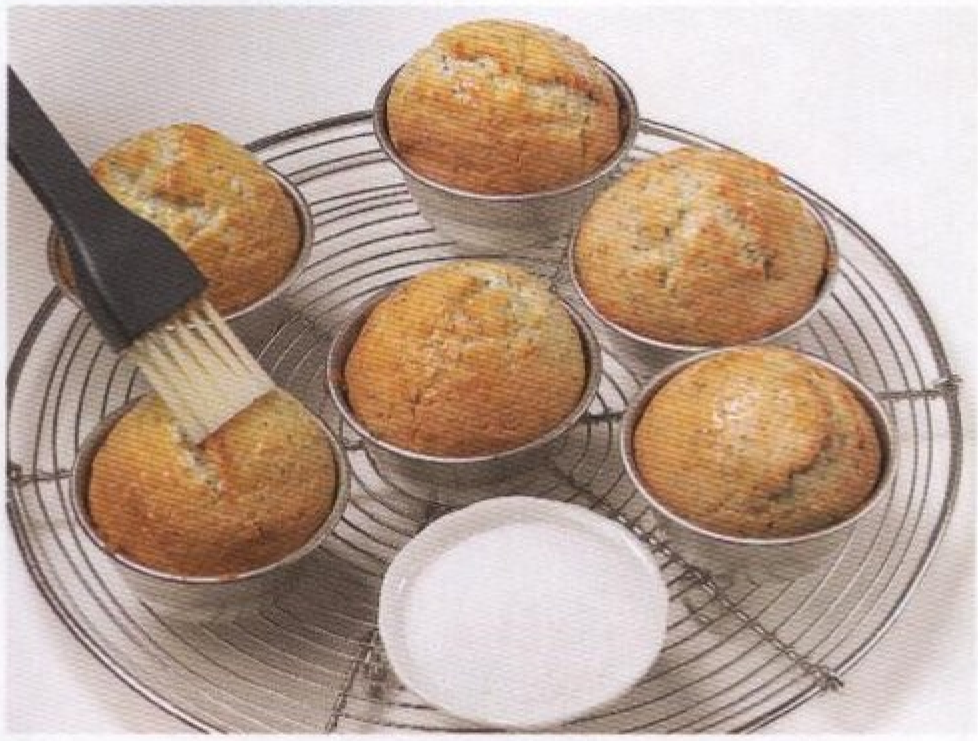


1 Precalentar el horno a tremperatura media-alta (190° C). Enmantecar moldes para 6 muffins. Luego, en un bol mediano, tamizar la harina, el polvo de hornear e integrar con las semillas de amapola; hacer un hueco en el centro y agregar el azúcar; revolver bien y reservar.



2 Por otra parte, combinar el huevo batido con la leche, el aceite y la esencia. Agregar la mezcla húmeda a los ingredientes secos hasta que se integren y quede una preparación grumosa.

3 Rellenar hasta 3/4 partes de los moldes de muffins y hornear durante 15 minutos, hasta que al introducir un palito de brochette en el centro salga seco.



4 Fuera del horno, pincelar con la manteca derretida y espolvorear azúcar sobre cada muffin. Enfriar sobre rejilla.

Milhojas

10 porciones

ingredientes

Para la masa

9 yemas

150 gramos de manteca

400 gramos de harina 0000

9 cucharadas de agua tibia

Para el relleno

1 kg de dulce de leche

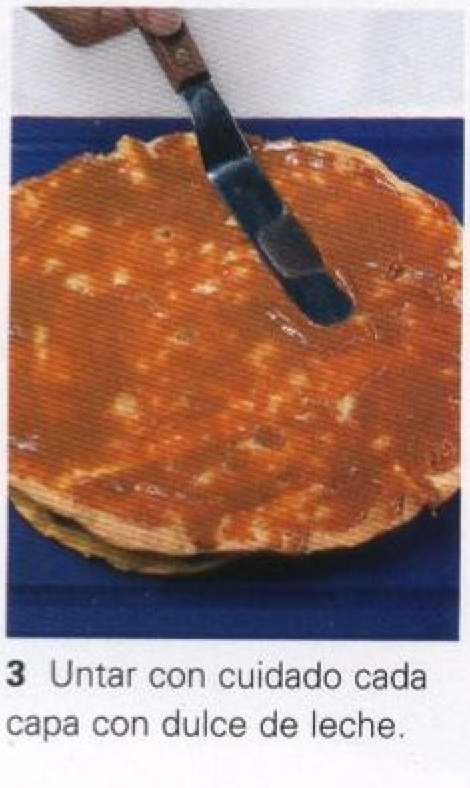
Para cubrir

4 claras

320 gramos de azúcar

1 Mezclar los ingredientes de la masa en un bol, hasta formar un bollo que no se pegue a los dedos, agregando más harina si fuese necesario. Dividir en 12 bollitos.

2 Estirar cada bollito sobre la mesa enharinada, dándole forma redonda y dejándolo bien fino. Pinchar cada capa con un tenedor y hornear a temperatura media-alta (190° C) hasta dorar. Retirar y dejar enfriar.



3 Untar con cuidado cada capa con dulce de leche.

4 Colocar las claras y el azúcar a baño de María y cocinar hasta que los cristales de azúcar se disuelvan. Retirar y batir hasta obtener un merengue consistente. Decorar con la ayuda de una manga.

Brownies

16 unidades

ingredientes

4 huevos

250 gramos de azúcar

120 gramos de chocolate semiamargo

150 gramos de manteca

100 gramos de harina 0000

125 gramos de nueces

1 Batir los huevos y el azúcar, sin llegar a punto blanco. Derretir el chocolate con la manteca a baño de María, e incorporar a esta preparación la de los huevos.

2 Añadir la harina tamizada.

3 Agregar las nueces picadas.

4 Verter en una placa de horno de 26 x 22 cm, forrada con papel de aluminio enmantecado y enharinado. Hornear a temperatura media/alta (190° C) durante 25 minutos aprox., o hasta que la preparación esté bastante firme. Retirar, dejar enfriar y cortar en cuadrados.

Tarteletas de frutos rojos

5 unidades

ingredientes

Para la masa

250 gramos de harina 0000

1 pizca de sal

20 gramos de azúcar impalpable

125 gramos de manteca

1 huevo

1/2 cucharada de ralladura de naranja

Para la crema pastelera

1 y 1/2 cucharada de almidón de maíz

75 gramos de azúcar

3 yemas

375 cc de leche

Esencia de vainilla

1 cucharada de manteca

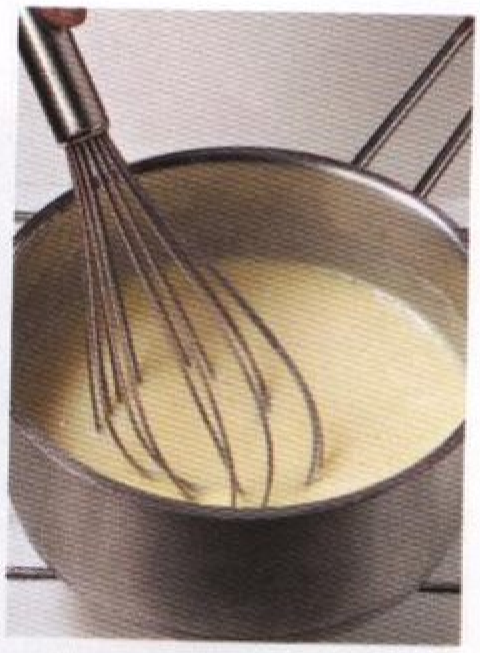
Para cubrir

250 gramos de frambuesas

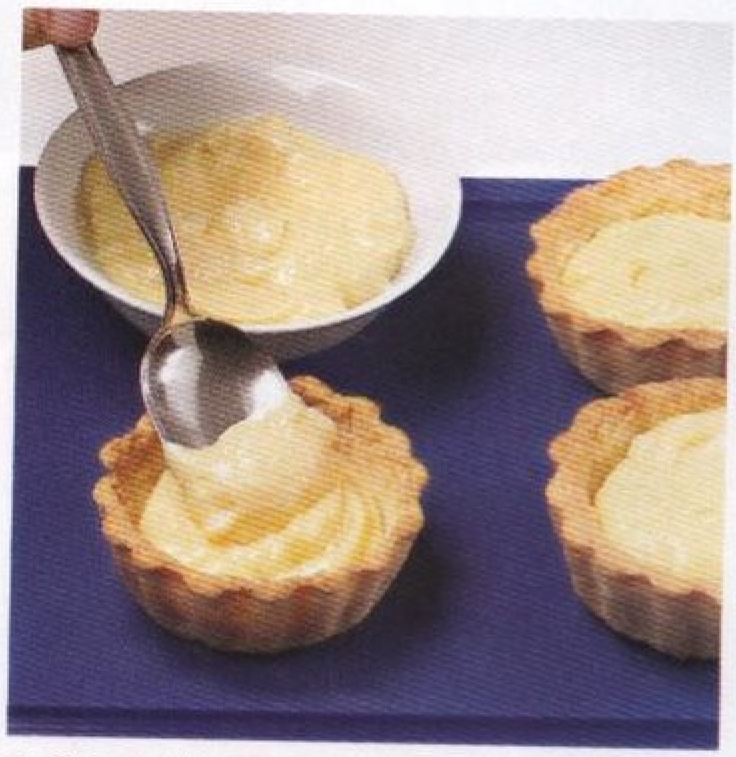
250 gramos de frutillas

procedimiento

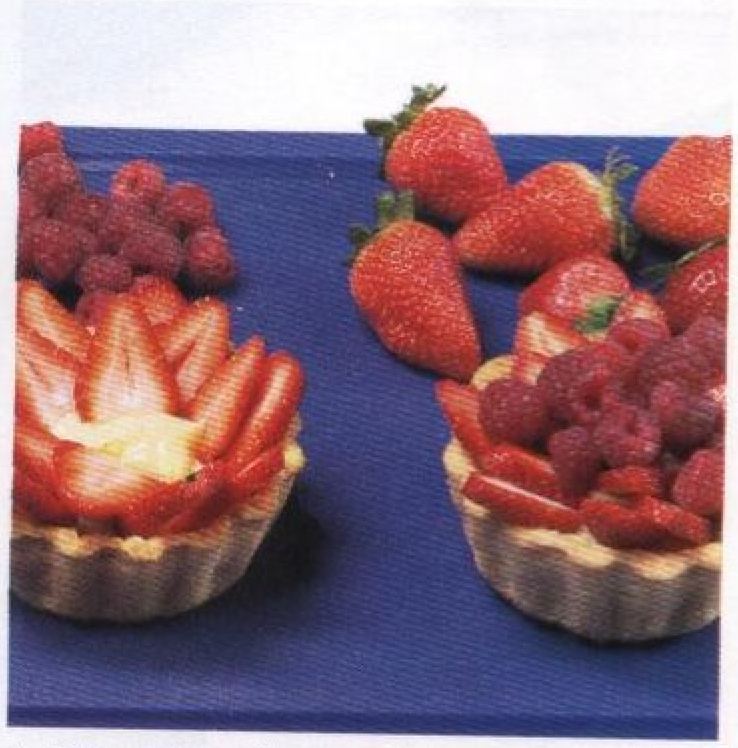
1 Para la masa, procesar la harina junto con el azúcar, la sal y la manteca, y formar un arenado. Agregar el huevo y la ralladura; mezclar hasta formar la masa. Forrar los moldes y cocinar a temperatura media (180° C) durante 15 minutos.



2 Mezclar el almidón de maíz con el azúcar, las yemas y la leche; llevar al fuego y cocinar sin dejar de revolver hasta que hierva y espese. Retirar del fuego. Agregar la vainilla y la manteca. Cubrir con film y dejar enfriar.



3 Colocar la crema sobre las tarteletas.



4 Decorar con frutillas fileteadas, frambuesas y una hojita de menta.

Bay biscuits

64 unidades

ingredientes

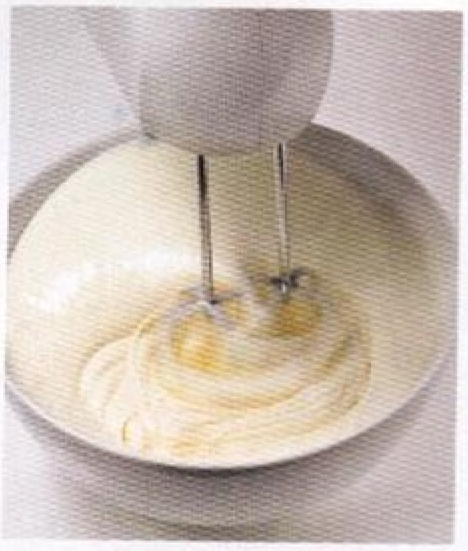
6 huevos

500 gramos de azúcar

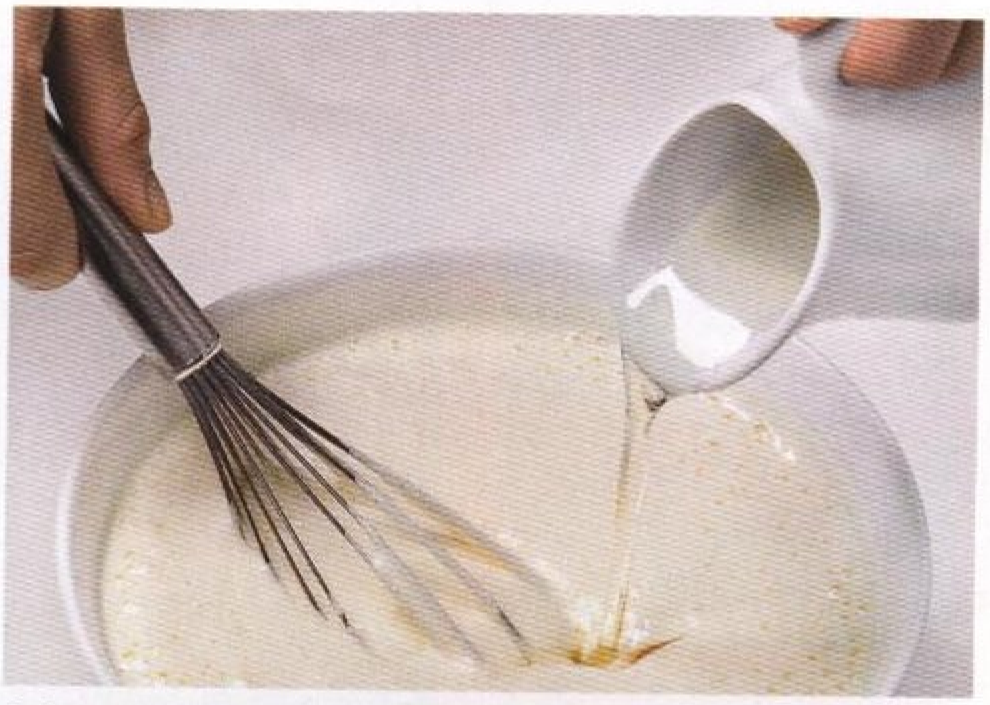
140 cc de aceite neutro

550 gramos de harina 0000

procedimiento



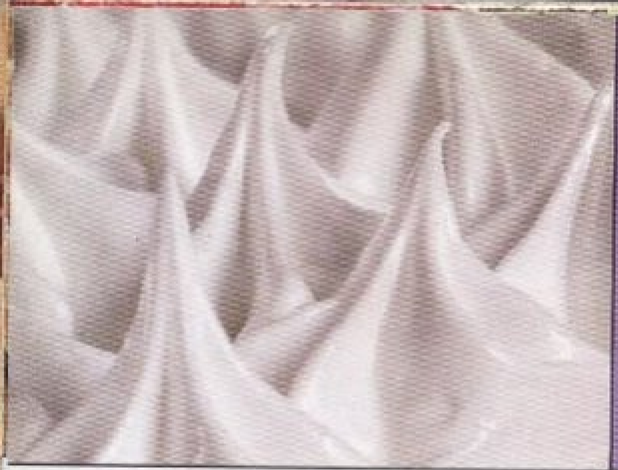
1 Batir los huevos con el azúcar hasta obtener punto letra (al levantar el batidor, la consistencia de la mezcla permite formar una letra).



2 Incorporar el aceite.

3 Agregar la harina tamizada. Verter la preparación sobre un molde rectangular de 23 x 32 cm, forrado con papel manteca enmantecado y enharinado. Hornear a temperatura media (180° C) durante aproximadamente 25-30 minutos o hasta que, al insertar un palito de brochette salga limpio. Retirar y dejar enfriar.

4 Cortar en tiras de 1 cm de espesor y cortar cada tira al medio; colocarlas en una placa para horno y hornear nuevamente, pero esta vez a temperatura baja (160° C), hasta secar. Retirar y dejar enfriar.



Lemon Pie

10 - 12 porciones

ingredientes

Para la masa

225 gramos de harina 0000

20 gramos de azúcar

140 gramos de manteca

1 yema

Unas gotas de agua fría

Para el relleno

2 huevos

4 yemas

1 taza de azúcar

Ralladura y jugo de 2 limones

200 gramos de manteca

Para el merengue italiano

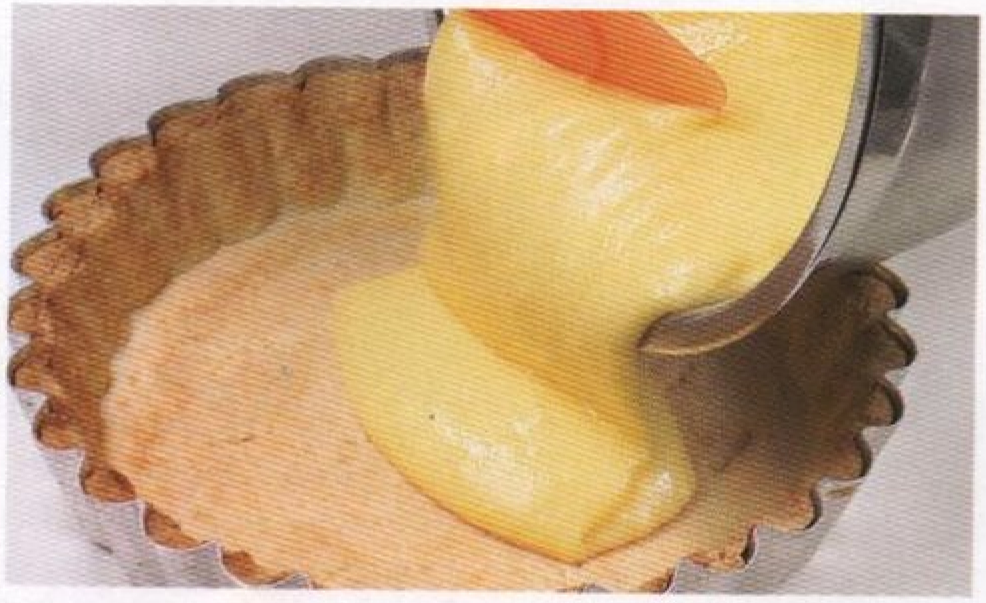
3 claras

240 gramos de azúcar

procedimiento

1 Mezclar los ingredientes secos, agregar la manteca fría y formar un arenado; por último incorporar la yema y unas gotas de agua fría, hasta formar la masa. Llevar a la heladera hasta que esté firme. Luego estirar, forrar un molde de tarta, pinchar la base con un tenedor y hornear a temperatura media (180° C) hasta que comience a dorarse.

2 Para el relleno, batir los huevos, las yemas y el azúcar hasta que estén bien espumosos. Incorporar la ralladura, el jugo de limón y la manteca derretida. Llevar a baño de María sin dejar de batir hasta que, al pasar una espátula por el bol, se vea el fondo.



3 Verter sobre la tarta y dejar enfriar.

4 Para el merengue, mezclar las claras y el azúcar. Llevar a baño de María con batidora eléctrica hasta que los cristales de azúcar se disuelvan. Retirar del fuego y batir hasta lograr un merengue consistente. Decorar con ayuda de una manga.

Budín marmolado

10 porciones

ingredientes

250 gramos de manteca

250 gramos de azúcar

3 huevos

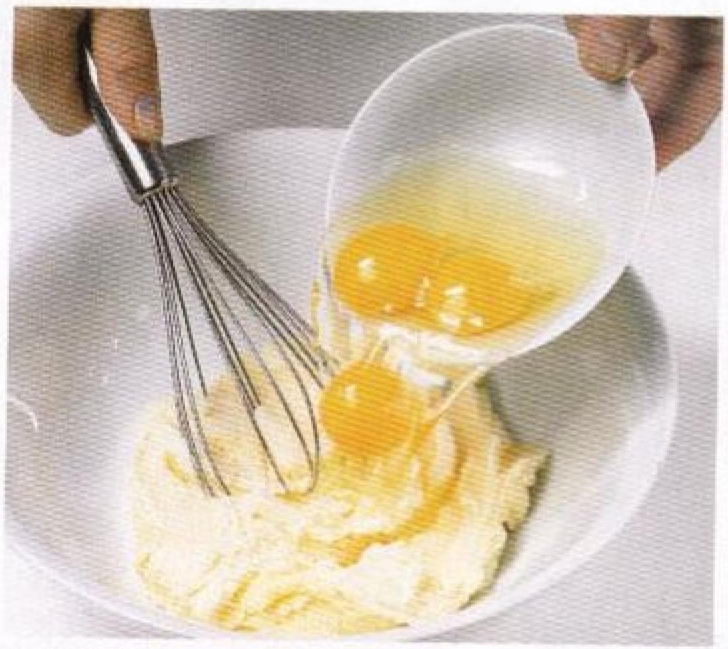
1 cucharadita de
esencia de vainilla

450 gramos de harina 0000

50 gramos de cacao

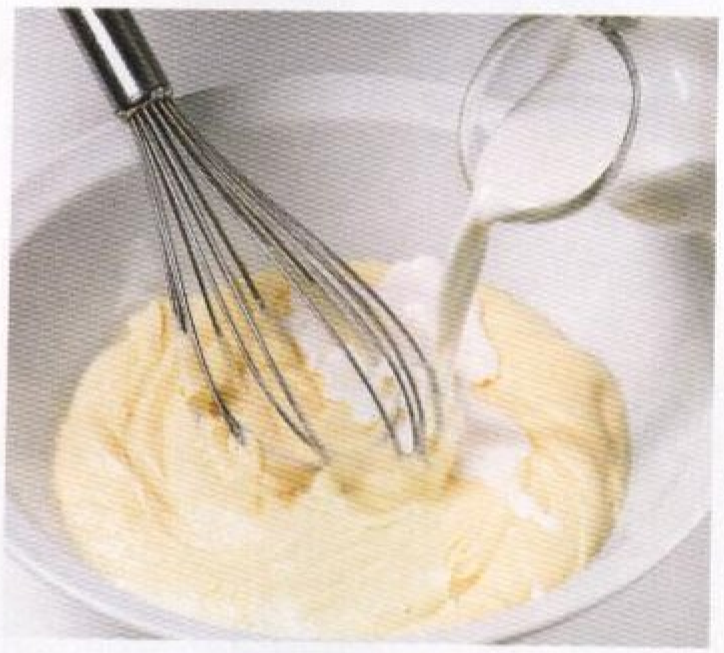
300 cc de leche

procedimiento

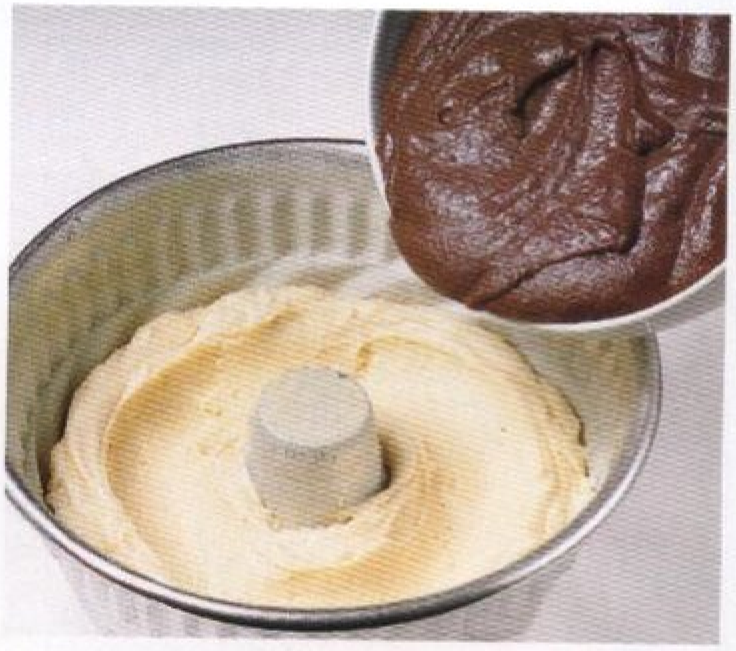


1 Batir la manteca blanda con el azúcar hasta que esté bien cremosa. Incorporar los huevos y la esencia de vainilla e integrar.

2 Dividir en dos la preparación y la harina. Incorporar a una de las porciones la mitad de la harina tamizada, y a la otra, la otra mitad de la harina, tamizada con el cacao.



3 Incorporar la mitad de la leche a cada una de las preparaciones. Enmantecar y enharinar un molde tipo savarín.



4 Verter primero la mezcla de vainilla y luego la de chocolate. Hornear a temperatura media (180° C) durante aproximadamente 50 minutos o hasta que, al insertar un palillo, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar y, si se desea, bañar el budín con chocolate cobertura derretido a baño de María.

Con la misma base se pueden preparar diferentes budines reemplazando el cacao por limón, naranja, nueces, etcétera.

Tarta de ricota

12 porciones

ingredientes

Para la masa

150 gramos de manteca

230 gramos de azúcar impalpable

4 yemas

Ralladura de 1/2 limón

1 cucharadita de esencia de vainilla

300 gramos de harina 0000

1 pizca de sal

Para el relleno

750 gramos de ricota

150 gramos de azúcar

1 cucharada de manteca

2 yemas

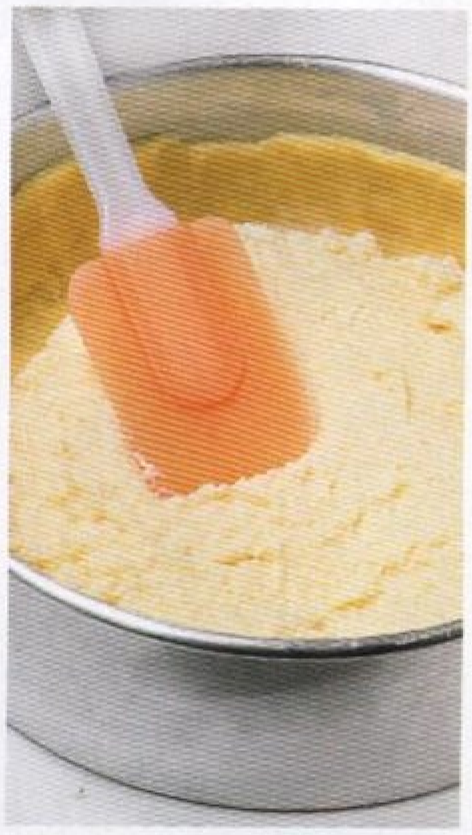
Ralladura de 1 limón

1 cucharadita de esencia de vainilla

Espolvorear con azúcar impalpable.

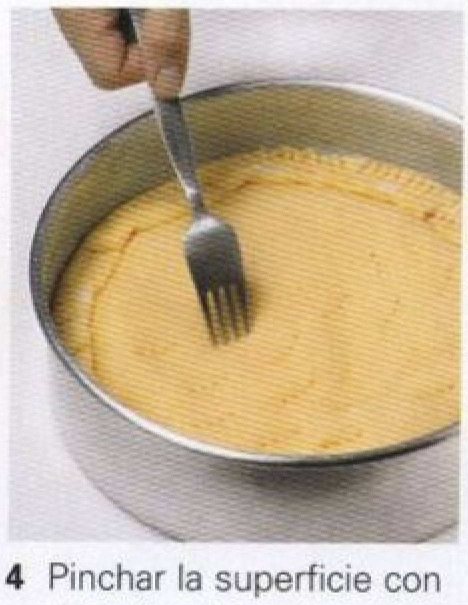
procedimiento

1 Mezclar la manteca con el azúcar impalpable, incorporar las yemas, la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Agregar los ingredientes secos tamizados. Unir y llevar a la heladera hasta que este fría y firme (aproximadamente 1 hora). Luego, dividir la masa en 2 porciones, una mayor que la otra. Extender la mitad más grande y forrar un molde de 26 cm de diámetro enmantecado y enharinado.



2 Mezclar todos los ingredientes del relleno y volcarlos sobre la masa estirada.

3 Estirar el resto de la masa y colocar sobre el relleno.



4 Pinchar la superficie con un tenedor y hornear a temperatura media (180° C) durante aproximadamente 35 minutos o hasta dorar.

Budín al vino tinto

12 porciones

ingredientes

300 cc de vino tinto

110 gramos de ciruelas descarozadas

120 gramos de pasas

80 gramos de frutas confitadas

220 gramos de manteca blanda

300 gramos de azúcar

3 huevos

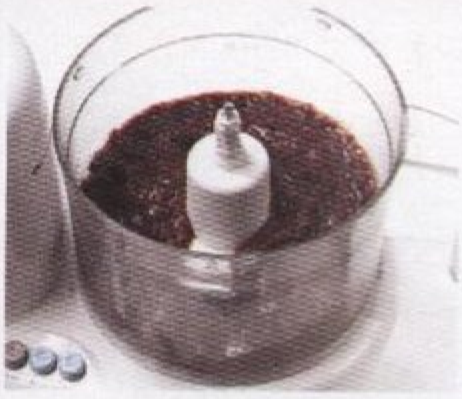
420 gramos de harina 0000

3 cucharaditas de polvo para hornear

1 cucharadita de canela

1 cucharadita de ralladura de limón

1 Colocar el vino, las ciruelas, las pasas y las frutas confitadas en una cacerola y cocinar hasta que hierva. Retirar del fuego y dejar reposar durante 30 minutos.



2 Procesar la mezcla de fruta hasta reducirla a puré.

3 Con el batidor manual integrar la manteca con el azúcar hasta que quede ligera y esponjosa. Agregar los huevos de a uno, los ingredientes secos tamizados, el puré y la ralladura de limón.

4 Colocar la mezcla en un molde enmantecado y enharinado y cocinar en horno a temperatura media-baja (170° C) durante una hora aprox. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Manzanitas

12 unidades

ingredientes

Para la masa

200 gramos de manteca

120 gramos de azúcar

2 huevos

Ralladura de 1 limón

400 gramos de harina 0000

2 cucharaditas de polvo para hornear

Para el relleno

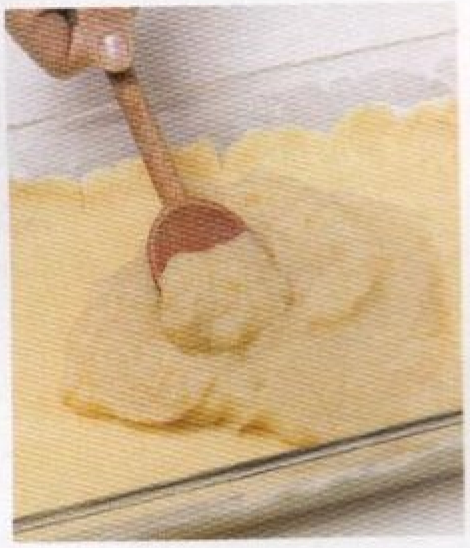
2 y 1/2 tazas de puré de manzanas

Para el glasé de limón

150 gramos de azúcar impalpable

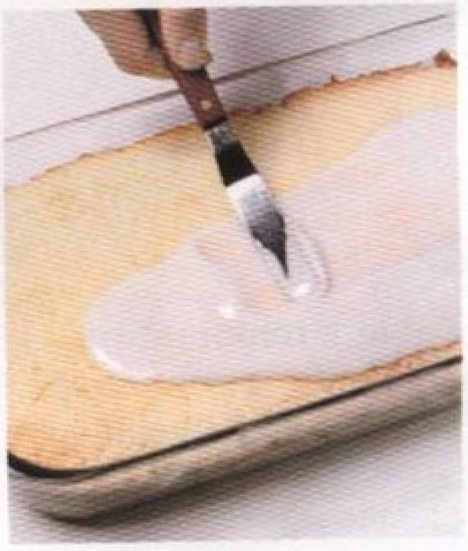
30 cc de jugo de limón

1 Para la masa, mezclar los ingredientes, dividirla en 2 partes y llevar a la heladera hasta que esté fría y firme.



2 Estirar la masa y forrar la base de un molde rectangular de 35 x 20 cm. Colocar encima el puré de manzanas.

3 Cubrir el puré con el resto de la masa. Hornear a temperatura media (180° C) durante 45 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.



4 Una vez listo, cubrir con el jugo de limón mezclado con el azúcar impalpable. Cortar en cuadrados y servir.

Crostati di nocci

12 porciones

ingredientes

Para la masa

250 gramos de harina 0000

200 gramos de manteca

50 gramos de azúcar impalpable

Para el relleno

80 gramos de manteca

30 gramos de miel

360 gramos de glucosa

1 cucharada de agua

4 huevos

1 cucharadita de esencia de vainilla

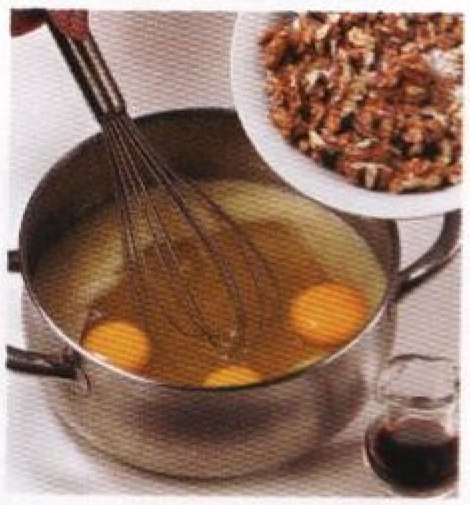
270 gramos de nueces

165 gramos de azúcar

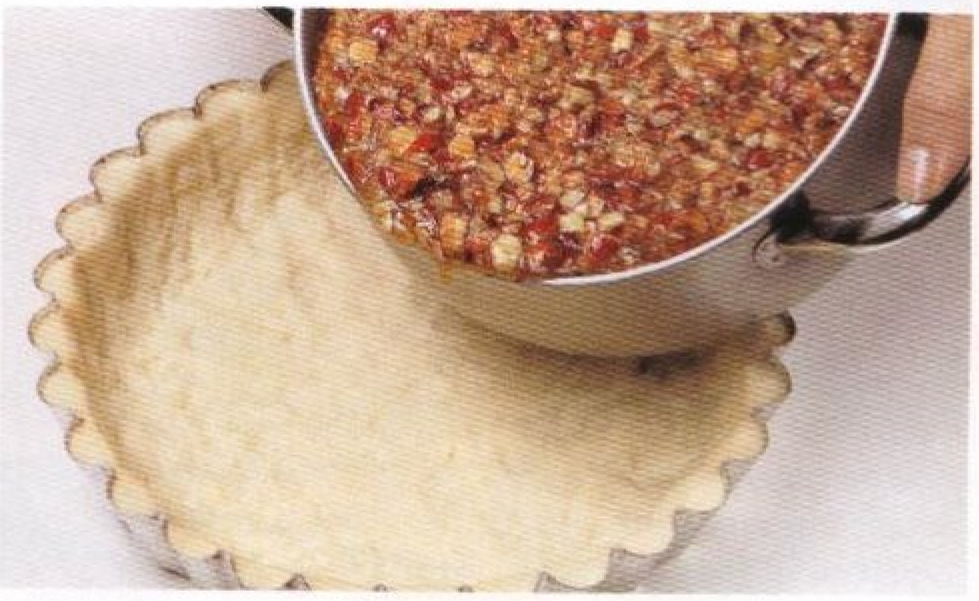
procedimiento

1 Para la masa, unir los ingredientes sin trabajarlos demasiado. Envolver en papel film y llevar a la heladera hasta que la masa esté fría y firme. Luego estirarla, forrar un molde para tarta de 26 cm de diámetro y hornear a temperatura media (180° C) hasta que comience a dorarse, durante 15 minutos aproximadamente.

2 En una cacerola, derretir la manteca, y agregar la miel, la glucosa y el agua.

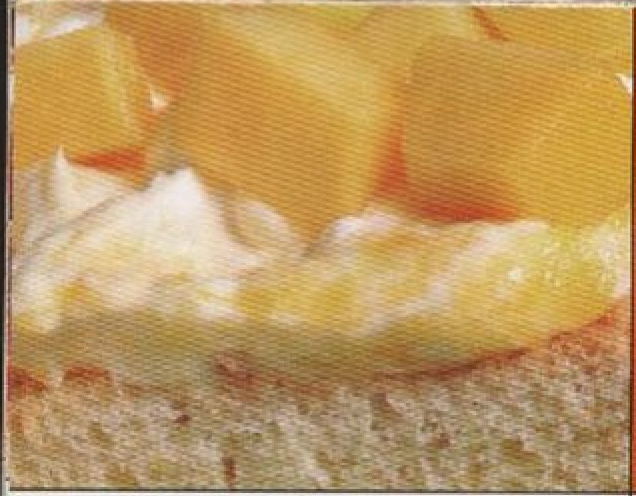


3 Dejar que hierva; retirar del fuego y agregar los huevos, la esencia de vainilla y las nueces picadas mezcladas con el azúcar.



4 Colocar la preparación sobre la masa precocida y hornear a temperatura baja-media (160° C) durante 45 minutos aproximadamente.

Servir a temperatura ambiente, acompañada con helado de vainilla.



Chiffon de naranjas

12 porciones

ingredientes

250 gramos de harina 0000

240 gramos de azúcar

1 y 1/2 cucharadita de polvo para hornear

1 pizca de sal

1/2 taza de aceite

7 huevos

1/2 taza de agua

1/3 de taza de jugo de naranja

Ralladura de 1 naranja

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de cremor tártaro

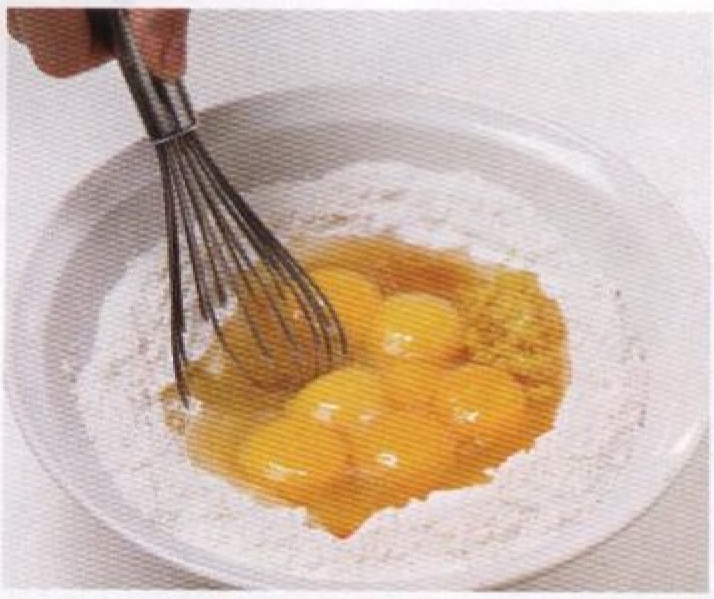
Para cubrir

1 y 1/2 taza de crema de leche

4 cucharadas de azúcar

1 mango

procedimiento

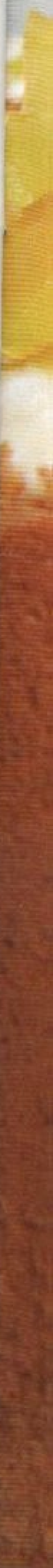


1 En un bol tamizar la harina con la mitad del azúcar, el polvo para hornear y la sal. Hacer un hueco en el medio y colocar ahí el aceite, las yemas, el agua, el jugo de naranja, la ralladura y la esencia de vainilla. Mezclar todo.

2 Batir las claras con el cremor tártaro hasta que comiencen a tomar consistencia, e ir agregando poco a poco el resto del azúcar. Agregar gradualmente a la preparación anterior con movimientos envolventes.

3 Colocar dentro de un molde de torta angel sin enmantecar ni enharinar. Hornear 70 minutos en horno de temperatura baja-media (165° C) hasta que la superficie esté firme.

4 Retirar, dar vuelta sobre un bol (como se ve en la foto) y dejar enfriar. Con un cuchillo desprender los bordes y desmoldar. Para acompañar, batir la crema con el azúcar y agregar un puré hecho con medio mango. Decorar con el resto de mango cortado en cubos.



Cheesecake de menta

10 porciones

ingredientes

Para la base

200 gramos de galletitas de chocolate

50 gramos de manteca

Para el relleno

1 taza de azúcar

130 gramos de chocolate semiamargo

1 cucharada de harina 0000

4 huevos

1/3 de taza de licor de menta

700 gramos de queso crema

1 Procesar las galletitas con la manteca derretida. Colocar la preparación en un molde de 24 cm y presionar con ayuda de las palmas de las manos.

2 Mezclar en un bol el azúcar, el queso crema, los huevos y el licor de menta.

3 Agregar las 3/4 partes del chocolate picado y la harina. Colocar sobre la base de galletitas.

4 Espolvorear el resto del chocolate picado sobre la preparación. Cocinar en horno de temperatura baja (160° C) durante 1 hora aprox. Retirar y dejar enfriar.